**Dobra, bo polska – kiełbasa, królowa smacznych i pożywnych dań**

**Biała, parzona, wędzona. Serwowana jako samodzielne danie lub jako dodatek, wzbogacający smak potraw. Tradycyjna, polska kiełbasa, nie ma sobie równych. Kto próbował zagranicznej wersji tego produktu wie, że nic nie jest w stanie zastąpić bogactwa smaku i aromatu kiełbasy przygotowanej według rodzimych receptur. Sprawdźcie, jakie pyszności można stworzyć z tym prostym i często niedocenianym składnikiem polskiej kuchni.**

Kiełbasa to prosty, a jednocześnie smaczny i pożywny składnik, który warto docenić w naszym menu, zwłaszcza w chłodniejsze dni. Zaspokoi głód, zapewniając jednocześnie energię na dłużej. Można zwyczajnie pokroić ją na kanapkę, podpiec, usmażyć lub spróbować przygotować pyszne potrawy z kiełbasą w roli głównej. Podpowiadamy, jak z jej najbardziej popularnych rodzajów, stworzyć dania, które zaspokoją gusta każdego smakosza polskiej kuchni.

1. **Fajerczak z farszem z kiełbasą i pieczarkami**

**Składniki:**

Składniki na ciasto:

* 250 g mąki
* płaska łyżeczka soli
* 1/2 łyżeczki sody
* 125 ml zsiadłego mleka

Składniki na farsz:

* 300 g kiełbasy śląskiej spec (np. od JBB Bałdyga)
* 300 g pieczarek
* 1 cebula
* łyżka smalcu

**Sposób przygotowania:**

Wszystkie składniki zagniatamy na jednolite ciasto, zostawiamy pod przykryciem na jakiś czas. Ciasto przekładamy na stolnicę, kroimy na kawałki i rozwałkowujemy na mniejsze placuszki. Smażymy na suchej patelni na wolnym ogniu z obu stron. Kiełbasę kroimy w plastry, pieczarki na ćwiartki i cebulę w pióra. Podsmażamy wszystko na smalcu, aż do zrumienienia. Gotowe fajerczaki podajemy
z przygotowanym farszem.

1. **Zalewajka**

**Składniki:**

* 1,5 l wody
* 500 ml zakwasu na żurek
* 3 łyżki kwaśnej śmietany
* 300-350 g kiełbasy swojskiej (np. od JBB Bałdyga)
* 150 g boczku z beczki #JBB
* 5 suszonych podgrzybków
* 1 duża cebula
* 4 duże ząbki czosnku
* 4 ziemniaki
* 2 średnie marchewki
* 1 mała pietruszka
* 2 liście laurowe
* 3 ziela angielskie
* 1 łyżeczka suszonego majeranku
* 1 łyżka oleju
* sól i pieprz do smaku

**Sposób przygotowania:**

Pokrojoną w kostkę cebulę i drobno posiekany czosnek podsmaż w garnku na oleju. Następnie dodaj wodę, liście laurowe, ziele angielskie, majeranek oraz grzyby. Doprowadź do wrzenia. Po zagotowaniu dodaj pokrojone w niewielką kostkę ziemniaki, marchewki i pietruszkę. Dopraw solą, pieprzem i gotuj przez 15 minut. Do wywaru wrzuć pokrojoną w półplasterki kiełbasę oraz drobno pokrojony boczek. Gotuj kolejne 15 minut. Na koniec połącz zupę ze śmietaną i doprowadź całość do wrzenia. Spróbuj i dopraw do smaku solą i pieprzem.

1. **Pajda ze smażoną kiełbasą**

**Składniki:**

* kiełbasa swojska (np. od JBB Bałdyga)
* 2 cebule
* kilka ogórków konserwowych
* smalec do smażenia
* szczypiorek
* ulubione pieczywo

**Sposób przygotowania:**

Kiełbasę pokrój w talarki. Cebulę pokrój w piórka. Na smalcu podsmaż kiełbasę, po chwili dodaj do tego cebulę. Smaż kilka minut. Na pieczywie ułóż smażoną kiełbasą z cebulą. Na to ułóż plasterki ogórka i szczypiorek.

Po więcej kulinarnych inspiracji zapraszamy na: <https://www.facebook.com/JBBBaldyga>